



“SANT JORDI”

El 23 d'abril celebrem Sant Jordi, patró de Catalunya des del segle XV i dia dels enamorats.

Els carrers es converteixen en una gran llibreria-floristeria, plens de gent.

El príncep valent que va salvar a la princesa del terrible drac i li va regalar una rosa vermella com a símbol d'amor.

Tindrem el deliciós: “Pastís de Sant Jordi”, fet amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, i decorat com més ens agradi.

També és el Dia Internacional del Llibre, designat per la UNESCO l'any 1996.

La cultura i l'amor es barregen en un petó. Així que, aprofiteu per llegir un bon llibre, menjar un deliciós pastís i regalar una rosa a aquella persona especial.

Bona diada de Sant Jordi!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

JESUITES SANT GERVASI - ESCOLA INFANT JESÚS

BASAL TQE



	11		Crema parmentier Llacets amb tomàquet Truita amb formatge i rodanxes de tomàquet i olives Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba i formatge amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	12		Llenties eco estofades amb vegetals Risotto funghi Contracuiça de pollastre a les fines herbes amb patata al caliu Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	13		MENÚ PROPOSAT PER PIN 2 Espaguetis a la carbonara Bledes ofegades amb patata Peix fresc segons mercat al forn amb amanida Ous remenats amb xampinyons Raim/Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
			Mongeta verda amb patata Sopa meravella Botifarra de pagès amb cuscús saltat Salmó a la taronja Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	17		Pèsols saltats amb pernil i ceba Fideus rossos amb all i oli Truita de patata i carbassó amb amanida Pollastre al xilindrón Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	18		Arròs amb tomàquet Albergínia a la parmesana Wok de gall dindi saltat amb ceba i xampinyons Filet de maira al forn amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
			Crema de carbassó amb crostons Pasta al pesto Bacallà al forn amb samfaina Truita francesa amb patata al caliu Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	20		Cigrons eco estofats amb verdures Arròs al curri Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Croquetes de rostit amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	21		Sopa de lletres Minestra de verdures al vapor Pollastre arrebossat amb amanida Peix fresc segons mercat al forn amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	24		Arròs amb tomàquet Espinacs amb patata Llenties eco estofades amb verdures Costella amb salsa barbacoa Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	25		Panatóx de verdures Sopa de peix amb arròs Contracuiça de pollastre amb pebrots i ceba confitada Bacallà a la bilbaina amb patata al caliu Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	26		Cigrons estofats amb verdures Tallarins amb verdures i salsa soia Truita francesa amb amanida Llom amb salsa de mel i mostassa Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	27		Bròquil amb patata Cuscús amb verdures i panses Goulash de vedella i verdures Peix fresc segons mercat al forn amb amanida Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral
	28		Macarrons napolitana Trinxat de la Cerdanya Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb amanida Truita de pernil dolç amb xampinyons saltats Fruita del temps/logurt Pa blanc/Pa integral

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

